



6月分献立表



	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
選択食				A: 太刀魚の幽庵焼き B: ポークチャップ	A: ブリの照り焼き B: 麻婆豆腐	A: たらのマスタードタルタルソース B: 鶏の山椒煮
通常献立				米飯 里芋の煮ころがし 白菜の辛子和え 味噌汁	米飯 エビ焼売 胡瓜の中華風和え物 中華スープ	米飯 ピーマンの炒め物 キャベツとコーンのおかか和え 味噌汁
おやつ				レモンケーキ	抹茶まんじゅう	ミニマフィン
	5日	6日	7日	8日	9日	10日
選択食	A: サーモンフライ B: 豚肉と里芋の煮込み	新生姜御膳	A: 赤魚の粕漬け B: 親子煮	長寿ご飯の日	A: 白身魚のフライ B: 八宝菜	A: ホキのムニエル B: スパゲティーミートソース
通常献立	米飯 ピクルス コンソメスープ ピーチフルーチェ	新生姜ご飯 鶏肉の山椒味噌焼き <small>海老団子と茄子の煮物・山芋の梅肉和え</small> お吸い物・白玉ミルク	米飯 れんこんののりきんぴら 白和え お吸い物	米飯(麦入り山芋とろろかけごはん) 牛肉とピーマンの炒め物 焼きなす 切干大根の煮物・味噌汁	米飯 青梗菜の炒め物 冬瓜の冷やし鉢 味噌汁	米飯(A)ロールパン(B) 厚揚げの煮物 フレンチサラダ コンソメスープ
おやつ	いちごロール	田舎まんじゅう	カスタードケーキ	水羊羹小豆	エクレア	酒まんじゅう
	12日	13日	14日	15日	16日	17日
選択食	A: 太刀魚の甘辛煮 B: 鶏山椒焼き	A: さばの味噌煮 B: ポークチャップ	A: ホキのバター焼き B: 豚肉の吉野煮	A: カレイの香味ソース B: ハヤシライス	A: アジフライ B: スペイン風オープンオムツ	A: さわらのねぎ味噌焼き B: 照り焼きハンバーグ
通常献立	米飯 炊き合わせ 小松菜の和え物 お吸い物	米飯 れんこんの炒め物 オクラのおかか和え お吸い物	米飯 竹輪の金平 いんげんのごま和え 味噌汁	米飯(A) ビーフンソテー ブロッコリーのピーナッツ和え 味噌汁・デザート(B)	米飯 きのこのソテー ほうれん草のくるみ和え コンソメスープ	米飯 なすの煮物 長芋の梅肉和え お吸い物
おやつ	薄皮利休	手作りおやつ	豆乳まんじゅう	ミニショコラ	フルーツ	チョコカステラ
	19日	20日	21日	22日	23日	24日
選択食	A: エビ団子と白菜の野菜あん B: 鶏肉くわ焼き	A: 赤魚の煮付け B: とり天	A: ホキの照り焼き B: 豚肉のカレー炒め	穴子ちらし寿司膳	A: 太刀魚の煮つけ B: 鶏のレモン焼き	A: さわらの七味焼き B: 八宝菜
通常献立	米飯 小松菜の炒め物 大根の甘酢和え 中華スープ	米飯 金時豆 胡瓜の酢の物 味噌汁	米飯 高野豆腐の含め煮 しろなとえのきの和え物 お吸い物	穴子のちらし寿司 冬瓜のそぼろ煮 胡瓜とみょうがの酢の物 お吸い物・ゼリー	米飯 卵の花 二色浸し お吸い物	米飯 肉団子の甘酢あん フルーツ杏仁豆腐 中華スープ
おやつ	牛乳ケーキ	黄身あんまんじゅう	手作りおやつ	黒糖棒	ココアロール	たい焼きクリーム
	26日	27日	28日	29日	30日	
選択食	A: 鮭の塩焼き B: 牛焼き肉	A: 白身魚の更紗あんかけ B: 柳川風煮	長寿ご飯の日	A: エビフライ B: シルバーのバター焼き	A: 木の葉丼 B: 牛肉とブロッコリーのオムツ炒め	
通常献立	米飯 かぼちゃの煮物 白菜の柚子和え お吸い物	米飯 れんこんののりきんぴら アスパラマヨ和え お吸い物	米飯 カレイの南蛮漬 鶏とごぼうのきんぴら <small>ほうれん草のおきな和え・お吸い物</small>	米飯 卵の花 大根サラダ トマトスープ	米飯(B) 白菜の煮物・中華風春雨 味噌汁 漬物(A)	
おやつ	うさぎまんじゅう	シュークリーム	黒胡麻まんじゅう	マドレーヌ	もみじまんじゅう	

